PIADINA

500 gr farina
100 gr strutto (grassissimo, ma purtroppo ci vuole)
200 gr acqua
10 gr sale
10 gr bicarbonato

Scioglere lo strutto con l'acqua, il sale ed il bicarbonato: 40 sec a 50° vel 4

Aggiungere la farina:
50 sec vel 6
1 minuto e 30 sec vel spiga.

Viene una pasta bella elastica ed asciutta, che si può utilizzare subito, da dividere in tante palline che possono tranquillamente essere congelate separatamente ed utilizzate alla bisogna.

Lavorare le palline col mattarello fino a renderele sottili sottili come la piadina e cuocerle con una padellina antiaderente ben riscaldata 30 sec da una parte e 30 sec dall'altra.

IL PANE

600 gr. di farina,
280 gr. di acqua,
35 gr. strutto (50 gr. olio di oliva)
25 gr. lievito di birra,
10 gr. zucchero e
12 gr. di sale fino

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti tranne il sale e la farina e lavorare per 5" sec vel. 6. Aggiungere la farina e il sale e lav. 30" vel.6, poi 2 minuti vel. spiga. Fare lievitare per mezz'ora coperto da una campana. Dare le forme; filoncino, barilino, ciopettina ferrarese, carciofo etc.Disporre sulla placca da forno (ne occorrono 2)coprire le forme ottenute e fare raddoppiare di volume, quindi infornare a 200 gradi per circa 20 min. dopo 10 min. abbassare il forno a 180 gradi (il tempo di cottura dipende dalla grandezza delle forme)Si conserva per 3 giorni in sacchetti di carta

PANE BIMBY

GR.250 ACQUA FRIZZANTE
1/2 CUBETTO LIEITO DI BIRRA
LA PUNTA DI UN CUCCHIAINO DI MIELE
GR 450 FARINA
2 CUCCHIAINI DI SALE
GR 50 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Mettere nel boccale acqua lievito e miele - 40" VEL. 4 40°
Aggiungere la farina, sale e olio 30" VEL.6 + 1' VEL. SPIGA.
Vengono 24 panini piccoli o due trecce.
Lasciare lievitare a forno spento 45' poi accendere a 250° per 10', poi abbassare a 175° per 15' o finchè è dorato.

Per fare la treccia di pane.
Stendere direttamente col mattarello sulla carta da forno un rettangolo; tagiare tre fette per la lunghezza lasciando la pasta attaccata in alto;arrotolare su se stessa ogni fetta tipo
spirale e poi intrecciare fra loro.

PANE ALEX

250 gr di acqua molto frizzante fredda
2 cucchiaini di sale fino
40 gr di olio di oliva
1 cucchiaino di miele
1/2 cubetto di lievito di birra
450 gr di farina 0
oppure
350 gr di farina 0
100 gr di manitoba

mettere nel boccale acqua lievito e miele per 40 secondi a velocità 4 40°
Aggiungere la farina ,il sale e l'olio e mescolare per 40 secondi velocità 6 più 1 mezzo velocità spiga.
Togliere dal boccale,porre sulla carta da forno nella teglia e mettere dentro il forno intiepidito precedentemente.
Quando è raddoppiato il volume tempo dai 45 ai 60 mn. porre una ciotola di acqua in forno accenderlo a 250 per 10 mn e poi a 175 per 15/20 o più finchè non ha un bel colore dorato.

E' un pane dalla crosta friabilissima,da fare anche nel pomeriggio se avete ospiti, se siete rimasti senza e non potete uscire che ha una mollica bellissima e soprattutto : se ben riposto dura,se avanza,anche 3 giorni.....non vi tradirà mai..

Io una volta che volevo provare ho aggiunto al posto del miele il malto d'orzo ed è venuto buonissimo,con una fragranza mervigliosa..

TRECCIA DI PANE AL LATTE

650 gr di farina(metà manitoba, metà 00)--
380 ml di latte a temperatura ambiente--
70gr di burro lasciato ammorbidire al naturale--
un cubetto di lievito di birra--
mezzo cucchiaino di malto (o di zucchero) --
poco sale--
un uovo

Mettere nel boccale 150 gr di latte e sbriciolarvi il lievito.Aggiungere il malto o lo zucchero, 20 sec. vel.3.Lasciar riposare per 5/10 min.
Aggiungere la farina, il burro e il restante latte ,amalgamare lentamente, vel da 1 a 5 per 50 sec.
Aggiungere il sale e impastare 45 sec. a Spiga.
Fare una palla e mettere a lievitare in una ciotola appena unta, rotolando l'impasto.Coprire con un canovaccio e far lievitare per 1 ora e mezza.
Sgonfiare l'impasto e ricavarne 3 parti uguali, che dovrete poi tirare a mò di salame, per una lunghezza di circa 60 cm. Fissare le tre estremità da una parte e formare la treccia.Fissare bene anche al la fine. Pennellare con l'uovo sbattuto e cospargere di semi di sesamo.
Cuocere a 190° per 15 min. e poi abbassare a 180° per altri 15 min.

PANINI DOLCI AL LATTE

500 gr.di farina tipo 00, 220 gr. di latte, 80 gr. di zucchero, 60 gr. di olio di oliva, 3 rossi d'uovo, 1 cubetto di lievito di birra, 1/2 cucchiaino di sale fino.

Descrizione:
Versare nel boccale il latte, lo zucchero, l'olio e il lievito 10 sec. vel. 3. Unire i tuorli, la farina, il sale 30 sec. vel. 5 poi 50 sec. vel. Spiga. Lasciate lievitare l'impasto per circa 1 ora. Trascorso il tempo indicato, rilavorare la pasta per 30 sec. vel. 5 e 50 sec. vel. Spiga. Formare delle palline e adagiarle su carta da forno, coprire con un telo e lasciarle lievitare per circa 20 min. Infine spennellarne la superficie con l'albume d'uovo. Cuocere in forno caldo a 180-190° per circa 25 min. Il tipo di panino va consumato in giornata oppure, una volta fuori dal forno, fatto raffreddare e messo nel congelatore.

Suggerimenti Vorwerk:
Ricetta presa dalla rivista Voi...Noi...Bimby (Gennaio 2002 - scheda 6)

PANINI AL LATTE

500 g. di farina, 250 g. di latte, 50 g. di olio di semi, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 cibetto di lievito di birra

Inserire nel boccale latte, olio, uovo, sale, zucchero e lievito 10 sec. vel. 4. aggiungere la farina e lavorare spatolando 10 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. spiga (se l' impasto risultasse morbido, aggiungere un pò di farina). lasciar lievitare l' impasto all' interno del boccale per circa un' ora, dopodichè formare delle palline non troppo grandi, ma neanche troppo piccole, tipo polpette, sistemarle nelle teglie e lasciar ancora lievitare fino al raddoppio del volume, prima di infornare, volendo spennellare la superficie con l' olio e cuocere a 200 per 15/20 min. circa. con una dose ne escono più o meno una trentina. (la ricetta l' ho ricopiata dal vecchio forum)
Suggerimenti Vorwerk:
La ricetta è ottima anche con l'uovo.

PANINI AL LATTE ALEX

400 gr di farina 0
100 gr di manitoba
25 gr di zucchero
o in alternativa 1 cucchiaino di malto
200 gr di latte
25 gr di lievito di birra fresco
100 gr di burro morbido
10 gr di sale mescolato alla farina

Per una ventina di panini

Mescolare nel bimby lo zucchero,od il malto,il latte e ed il lievito per 20 a 40° velocità 2/3.
Aggiungere il burro sempre 40° velocità 2 per 10 secondi.
Aggiungere la farina con il sale 30/35 secondi velocità 6 e poi 2,30 velocità spiga.
I tempi dipendono molto dal tipo di farina che usate,se prende più o meno liquidi.

Mettere l’impasto in una ciotola unta di burro farci sopra un bel taglio a croce e coprire con un telo bagnato e strizzato.
Avvolgere in una busta di plastica della spesa e porre in un luogo caldo e riparato.
Dopo circa un’ora,un’ora e mezzo secondo il grado di lievitazione sgonfiare la pasta con le mani,formare delle palline piccole e possibilmente uguali ,volendo si possono pesare, e porle in una teglia sopra la carta da forno.
Pennellare delicatamente le palline con il latte e metterle a lievitare coperte sempre in una zona calda della cucina.
Quando hanno raddoppiato il volume pennellarle di nuovo con il latte,porle in forno caldissimo per 10 mn dove avrete precedentemente sistemato una bella ciotola di acqua.
Volendo si posso guarnire prima di metterli a rilievitare con semi di girasole,papavero,sesamo,origano e quanto più vi piace.
Si farciscono con salumi,formaggi,maionese ed altro.
Ne ho sperimentata una versione con l’aggiunta dopo aver estratto l’impasto dal bimby con le olive spezzettate e con le noci: non male,ma devo ancora trovare per questa variante una ricetta definitiva.
Provate e fatemi sapere.
Alex

PANE AL LATTE AMO

questo è un pane buonissimo e di facile realizzazione la mia ricetta è di 2 kili di farina lo sapete che il bimby impasta bene solo mezzo kilo per volta

2 kili di farina 00
1 litro di latte di giornata
1 pizzico di zucchero oppure un cucchiaio di miele
1 pizzico di sale
un bel cucchiaio di olio 100 gr. di lievito
versare nel boccale il latte il lievito l'olio e lo zucchero e scioglierlo 5 secondi vel. 4/5
aggiungere il sale e la farina 50sec. vel. 6 più un minuto a spiga
formare una palla lasciare lievitare coperta quando ha raggiunto il doppio del suo volume formare 2 pani
mettere una carta da forno nella placca
lasciare lievitare il doppio del loro volume coperti per la 2° volta
oppure potete metterli nel forno per mezz'ora a 50° dopo mezz'ora portate il termostato senza toglierli a 200°
cuocere per mezz'ora a 200° a forno caldo

annamaria olivieri

PAN BRIOCHE SOFFICE 2

GR.350 FARINA
3 CUCCHIAI OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
3 CUCCHIAI ZUCCHERO
GR. 10 SALE FINO
1 PANETTO LIEVITO
GR. 200 LATTE TIEPIDO

POTETE PER FAVORE ADATTARLO AL BIMBY? GRAZIE. IMPASTARE IL TUTTO CON IL LATTE TIEPIDO. STENDERE L'IMPASTO E FARCIRLO CON PROSCIUTTO COTTO E

SCAMORZA OPPURE CON TONNO E CAPPERI. ARROTOLARE E LASCIARE LIEVITARE PER PIU' DI UN'ORA SU UNA TEGLIA RICOPERTA DA CARTA DA FORNO. UNGERE CON UN TUORLO DI UOVO SBATTUTO CON UN PO' DI LATTE ED INFORNARE IN FORNO GIA' CALDO A 180° PER MEZZ'ORA.

Suggerimenti Vorwerk:
Nel boccale latte e lievito, 3 min. 40° vel. 2. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare a vel. 6 per 30 secondi. E poi 1 minuto a vel. Spiga. Tirare la pasta da una parte e dall'altra formando un quadrato di circa cm30 x 30. Farcire a piacere e lasciar lievitare. Procedere come da Ricetta.

PAN BRIOCHE

3 tuorli d'uovo
500 gr. di farina possibilmente del tipo Manitoba o di tipo 0
1 cubetto di lievito di birra
50 gr. di zucchero
250 gr. di latte
70 gr. di olio di oliva
1 pizzico di sale

Inserire nel boccale il latte, lo zucchero ed il sale 1 min. 50° vel. 1.
Aggiungere il lievito, 10 sec. vel. 3.
Aggiungere olio, tuorli e farina 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. SPIGA.
Mettere l'impasto ottenuto in una forma di carta, del tipo da panettone, leggermente infarinata e spennellare con un poco di latte.
Far lievitare coperto da un canovaccio fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo.
Cuocere in forno caldo (meglio se ventilato) a 180° per 40 min.
E' consigliabile preparare il pan brioche 1 o 2 giorni prima, si può conservare in un sacchetto da freezer, si taglierà meglio senza sbriciolarsi troppo.

PANE BRIOSCH AMO

500 GR. FARINA 00
1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO
3 UOVA INTERE
1 PIZZICO DI SALE
LATTE PER IMPASTARE
25 GR. DI LIEVITO
50 GR. DI BURRO

Impastare tutti gli ingredienti e per ultimo il burro sciolto a temp. ambiente. Fare lievitare prima di dare una forma a piacimento. Si puo' aggiungere uvetta o olive.
Cuocere in forno 180-200° per 1/2 h.
annamaria Olivieri

PAN BRIOCHE MORBIDO

260 gr di farina 00, 200 gr di farina Manitoba, 150 ml di latte tiepido, 15-20 gr di lievito di birra, 100 gr di burro sciolto e fatto intiepidire, 2 uova intere, 1 tuorlo, 15 gr di zucchero, un pizzico di sale.

Mettere nel boccale poco latte con il lievito sbriciolato, far mescolare a vel. 3 per 20 secondi. Aggiungere 100 gr di farina, impastare vel da 1 a 4 per 30 secondi. Tirar fuori, formare un panetto e lasciarlo lievitare per 45 minuti. Dopo questo tempo, mettere nel boccale il latte rimanente, le uova, il rosso, la farina (forse ne serve qualche cucchiaiata in piu') il burro cui avrete mescolato lo zucchero, il sale e mescolare il tutto, impastando dal vel 1 a 5 per circa 40 secondi. Riprendere il primo impasto, maneggiarlo un po' e poi aggiungerlo magari dividendolo in 3 parti al nuovo impasto. Vel da 1 a 5 30 secondi, poi 45 sec vel spiga. Togliere dal boccale l'impasto che risulta piu' morbido di quello del pane e metterlo a lievitare per 40 minuti circa. Riprendere infine l'impasto, lavorarlo un po' con le mani e dare la forma desiderata (io ho fatto due filoncini), spennellare con rosso d'uovo e lasciar lievitare altri 45 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. E' molto buono e morbido!

Suggerimenti Vorwerk:
E' buonissimo.

PAN BRIOCHE SOFFICE

GR. 350 FARINA
3 CUCCHIAI OLIO EXTRAVERGINE
3 CUCCHIAI ZUCCHERO
GR. 10 SALE FINO
GR. 25 LIEVITO
GR. 200 LATTE TIEPIDO

Inserire olio latte zucchero e lievito. 10" Vel 4. Aggiungere farina e sale e impastare 50" vel 6 e 1' vel Spiga. Stendere l'impasto e farcirlo con prosciutto cotto, scamorza o tonno e capperi. Arrotolare e lasciare lievitare per piu' di 1 h. su una teglia ricoperta di carta da forno. Ungere con un tuorlo di uovo sbattuto con un po' dilatte e infornare in forno caldo 180° per 1/2 h.

PANBRIOCHE

INGREDIENTI:350 gr. di farina, 100 gr. di burro, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di zucchero, 20 gr. di lievito di birra, 1 misurino di latte, 1 uovo.
Autore: MARY
Mettere nel boccale latte, burro, zucchero e sale: 10 sec vel 1.Gettare dal foro del coperchio il lievito e l'uovo e successivamente, con lame in movimento a vel 1, versare a pioggia la farina.Portare la vel da 1 a 5 e lavorare spatolando per 30 sec.Mettere la pasta in una ciotola imburrata, coprirla con un canovaccio e lasciarla lievitare in luogo tiepido per circa mezz'ora. Stendere con le mani la pasta a rettangolo sul tavolo infarinato; arrotolarla stretta e metterla in uno stampo a cassetta unto di burro lungo 27cm e alto 5 cm. Lasciare lievitare coperto finchè si sarà riempito lo stampo, spennellare con l'albume o burro fuso. Cuocere in forno caldo a 220° per 20 min ed a 180° per altri 20 min circa.

PANCARRE'

600g di farina

350 g di latte
1 lievito di birra
50 g di burro
2 cucchiai di zucchero
un pizzico di sale

Inserire nel boccale 50 g di latte, il lievito e lo zucchero; mescolare per 20 secondi a velocità 6. Lasciare lievitare per 15 minuti.
Aggiungere la farina, il burro, il sale, il latte rimasto ed impastare per 30 secondi a velocità 6 e per 3 minuti a velocità spiga.
Lasciare lievitare per 1 ora. Stendere l'impasto formando un rettangolo dello spessore di 1 cm arrotolarlo su se stesso e metterlo in uno stampo da plum cake.
Far lievitare per un'altra ora! Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.
PUTCy

PAN-CARRÈ

200 gr. farina manitoba; 200 gr. farina 00; 240 gr. latte parz.scremato; 1/2 cubetto lievito birra; 50 gr. olio di oliva; 8 gr. sale fino; 16 gr. zucchero;

Inserire nel boccale il latte, lo zucchero e l'olio: 45 sec. 90° vel.1. Azzerare la temperatura e inserire il lievito: 6 sec. a vel.5. Aggiungere le farine e il sale: 1 minuto vel.4-5 e poi 1 minuto e 1/2 vel.spiga. Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti nel boccale chiuso. Travasare l'impasto in uno stampo da plum-cake da 30 cm. imburrato o foderato con carta forno livellandolo bene e far lievitare in luogo tiepido per circa 1 ora e 1/2 - 2 ore. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Suggerimenti Vorwerk:
Ottimo.

Autore & Data: chiara (lo) - 4/4

PANCARRÈ AL SESAMO

500gr. di farina bianca
1 bustina di lievito di birra mastro fornaio paneangeli
10 gr. di zucchero
10gr. di sale
100gr. di burro liquefatto tiepido
350 gr. di latte tiepido _(37 40 °)
1 uova
50 gr. semi di sesamo

versare tutti gli ingredienti nel boccale e impastare 50 sec. a vel. 6 più 1 minuto a spiga (i semi di sesamo ovviamente no)
mettere l'impasto in una terrina infarinata chiusa con la pellicola porlo a lievitare in un luogo tiepido finchè il suo volume non sarà raddoppiato
con un mattarello stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia rettangolare(30 per 50) e spenellarla con un uovo sbattuto
cospargervi i semi di sesamo tenendone da parte un cucchiaio per decorare il pane

arrotolare la sfoglia dal lato più corto emetterla in uno stampo a cassetta lungo 30 cn. circa imburrato e infarinato
porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido
prima di cuocere spennellare il pane con l'uovo sbattuto cospargervi i semi di sesamo tenuti da parte e cuocere per 40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200 ° durante la cottura mettere nel forno una ciotola piena di acqua

è buonissimo
oli

PANE ALL'OLIO EDG

250gr farina00
250gr farina manitoba
100gr olio extra vergine
200 acqua tiepida
1 cubetto lievito birra
un cucchiaino di zucchero
poco sale

Inserire nel boccale l'acqua,lo zucchero e il lievito 25 sec.vel 2 Aggiungere la farina l'olio impastare da vel.1 a vel.4. per 45". aggiungere il sale 1 min.spiga. Mettere l'impasto in una ciotola con 2cucchiai d'olio e roteare l'impasto per ungerlo uniformemente lasciare lievitare Riprendere l'impasto dare le forme desiderate e lasciare lievitare pennellarli con una emulsione di acqua e olio infornare a 200 gradi per 20 min.

PANE ZOPF CHIARA (LO)

600 gr. farina
150 gr. latte tiepido,
150 gr. panna,
succo di 1/2 limone,
110 gr. burro morbido,
25 gr. lievito,
2 uova,
15 gr. sale.

Inserire nel boccale panna e il succo di 1/2 limone, vel.1 per 5 secondi. Lasciare riposare 5 minuti, poi aggiungere latte e lievito: 20 sec. vel.6.
Unire farina, 1 uovo, burro, sale: 50 sec. vel.6 e 3 min. Spiga.

Far riposare 1 ora in una ciotola coperta. Dividere l'impasto in piccoli panini e collocarli sulla teglia ricoperta di carta forno. Coprire con un telo e fare lievitare per circa 30 minuti (lontano da correnti d’aria).

Rivoltare i panini (da sotto a sopra) Volendo spennellare con l'uovo sbattuto (per ottenere un colore molto dorato)
Cuocere in forno preriscaldato 180° per 15-20 minuti.

La ricetta originale è stata modificata solo nella forma del pane: invece di una treccia,come previsto da Chiara, faccio i panini.

Riesce sempre benissimo e molte volte, in dimostrazione, lo faccio al posto della pizza e qualche Bimby è stato venduto grazie a lui!

SANDWICH DI CHIARA

500 gr di farina Manitoba 150 gr di acqua 100 gr di latte a temp ambiente 90 gr di olio di semi 1 cubetto di lievito di birra 20 gr di zucchero 1 cucchiaino colmo si malto d'orzo (bene anche il miele) 10 gr di sale fino 1 uovo per pennellare

Nel boccale acqua, latte lievito sbriciolato, malto, olio a vel5 per 20''. Aggiungere la farina e il sale, impastare a vel 6 per 30'', se vedete che fatica a staccarsi dalle pareti del boccale aggiungere un pochino di farina dal foro mentre è in movimento. Poi 30'' a spiga. Far lievitare 45' , formare delle palline e sistemarle su carta forno distanti da loro, lasciar lievitare ancora 1 ora chiusi nel forno spento, pennellare la superficie con l'uovo battuto (così sono più belli, ma un'emulsione d'acqua e olio può sostituirlo). Cuocere a forno caldo 180° per 15-20'. Si possono fare anche i panini lunghi per hot-dog. Si possono congelare e lasciar rinvenire a temperatura ambiente. Belli anche come panini mignonne (grandi come una noce) farciti sia con salato che con dolce.

Suggerimenti Vorwerk:
Stupendi. Complimenti per i consigli.

PANINI ALLA FRANCESE MODIFICATI

3mis. latte-1lievito di birra-1 mis. olio di semi-20gr zucchero-10gr sale-200gr farina integrale-100gr crusca-100gr farina tipo "0"-100gr farina tipo"oo"

BOCCALE:olio latte zucchero lievito:40° 40 sec vel.1 Farina sale vel 5 20 sec + 2 min. vel spiga. Lasciare lievitare-stendere l impasto (non troppo sottile) attendere ancora 1 ora e metterli in forno preriscaldato per circa 20 min.

Suggerimenti Vorwerk:
Il solito, ma utile, commento: MOLTO BUONI. Sono stati molto apprezzati.

CIABATTINE ALLE OLIVE

150 gr. farina 00 - 300 gr. farina manitoba - 50 gr. semola grano duro - 180 gr. acqua - 80 gr. latte parz.screm. - 3 cucchiai olio oliva - 1 cucchiaino zucchero - 1/2 cubetto lievito birra - 160 gr. olive snocciolate - 12 gr. sale fino - poco peperoncino in polvere a piacere

Sgocciolare le olive e metterle in un piatto con carta assorbente. Inserire nel boccale il latte, l'acqua, lo zucchero e l'olio: 35 sec. 40° vel.1. Azzerare la temperatura e inserire il lievito: 6 sec. vel.5. Aggiungere le farine, il sale e il peperoncino dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.3 e poi portare a vel.4 per circa 1 minuto. (l'impasto vi sembrerà duretto, ma con il successivo inserimento delle olive, si ammorbidirà il giusto) Poi inserire le olive versandone un cucchiaio alla volta con lame in movimento a vel.Spiga e impastare per 1 min. e 1/2. Lasciare l'impasto a riposare nel boccale chiuso per circa 20 min. Versare poi l'impasto sul ripiano del tavolo infarinato con semola di grano duro e formare 4 o 5 ciabattine e posarle sulla teglia del forno foderata di carta forno (io uso 2 teglie). Lasciarle lievitare per 1 ora e 1/2-2 ore circa coperte da un tovagliolo nel forno intiepidito (preriscaldato a 40° e poi spento). Cucinare in forno preriscaldato a 220° per circa 10-14 min.a seconda della grandezza delle ciabattine.(comunque fino a brunitura) Buon appetito!!

Suggerimenti Vorwerk:
Il tempo di lievitazione deve essere quello indicato da R100. Abbiamo messo il peperoncino a pezzetti:1/2 cucchiaino. Da noi non mancano mai ospiti: sono state molto apprezzate.

PANE DELL'AMICIZIA

700 gr. di farina bianca (volendo si può mettere un po' di farina integrale o semola di grano duro) 1 cubetto di lievito di birra 10 gr. di sale 50 gr. di olio 400 gr. di acqua tiepida (o più a secondo del tipo di farina)

Mettere nel boccale farina, sale e lievito per 20 secondi vel. 6.. Aggiungere a vel. 6 a filo (metterli sul coperchio che scendono piano piano come si fa per la maionese) l'olio e l'acqua tiepida per 40 secondi. Lavorare poi a vel. Spiga per 1 minuto o anche 1 minuto e trenta. Metterlo in uno stampo da plum-cake (grande oppure due piccoli) e lasciar riposare finché raddoppia il volume. Se si preferisce si può mettere in una pentola per lasagne e si fa una ciabatta. Per dare un tono rustico al pane si consiglia di mettere un po' di farina bianca sopra la pasta. In forno: 200° per 10 minuti e altri 35 minuti a 180°. E' un pane adatto per bruschette : si taglia a fette. Un consiglio : se si vuole dal pane morbido, quando è cotto è bene metterlo per circa 15 minuti in un canovaccio umido. E' buonissimo ! ! ! Se si vuole un pane più morbido aggiungere un cucchiaino di lecitina di soia.

Suggerimenti Vorwerk:
Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per i Vostri menù" pag. 87
personalizzata da maria bg.

PANINI NAPOLETANI (CORRETTA)

gr. 500 di farina, gr. 100 di patate lesse, gr. 50 di burro morbido, 2 uova,gr. 100 di latte, un cubetto di lievito, gr. 100 di prosciutto cotto, 8 wurstel, gr. 150 di provolone piccante, 1 pizzico di sale e pepe 1 cucchiaino di zucchero.

Procedimento: Inserire nel boccale le uova, il burro, il latte il lievito e 1 cucchiaino di zucchero, 30 sec. vel 4. Aggiungere patate, farina 1 pizzico di sale e pepe 30 sec. vel 6 e 1 min. vel spiga. Stendere l'impasto e farcirlo con il ripieno ottenuto tritando il prosciutto i wurstel e il provolone piccante vel 4 per 6 secondi. Arrotolarlo e tagliarlo a fette, farlo lievitare su una teglia con carta da forno per circa 1 ora. spennellare con latte e cuocere in forno caldo a 220 gradi per circa 20 minuti.

Suggerimenti Vorwerk:
Brava, sono perfetti. Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Il Buon profumo del pane" pag. 36.

PANINI ALLA FRANCESE DANY

Ingredienti: 3 misurini di latte, 1 lievito di birra, 1 misurino di olio di semi, 20 gr. di zucchero, 10 gr. di sale, 500 gr. di farina

Inserire nel boccale olio,latte, zucchero, lievito: 40°- Vel.1- 40 sec. Versare la farina e il sale Vel.5- 20 Sec. poi Vel. Spiga- 2 Min. Mettere in un recipiente ed aspettare che l'impasto sia completamente lievitato (un trucchetto per capire quando la lievitazione è completa: porre una pallina dell'impasto in un bicchiere d'acqua ed aspettare che venga a galla) Stendere l'impasto lentamente, senza lavorarlo, dello spessore di un dito e poi tagliarlo col misurino Bimby. Ciò che rimane va ridisteso e ritagliato ancora fino alla fine dell'impasto. Questi dischetti vano sistemati sulla placca del forno ricoperta di carta-forno e lasciati lievitare nuovamente (riusare il trucco della pallina nel bicchiere). Quando sono pronti, spennellare i panini con rosso d'uovo sbattuto con 3 cucchiai di latte e infornarli nel forno preriscaldato a 200° per 20 Minuti c.a. Sono ottimi veramente, specialmente per le merende e le festicciole dei bambini. E' un'ottima ricetta della mia dimostratrice, un po' diversa da quella dei panini al latte di Vera.

SANDWICHES

500g. di farina
250g. di latte OPPURE 150 ACQUA E 100 LATTE
100g. di olio di semi
1 uovo
1 uovo per spennellare
1 lievito di birra
40 g. di zucchero (20 GR.)
10g. di sale fino

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e lavorare per 30 secondi a velocità 6 per altri 30 secondi a velocità spiga.Far lievitare per un'ora. Dividere in palline (circa trenta) e disporre su placca da forno ricoperta di carta da forno.Far lievitare ancora un'ora circa.Spennellare con un uovo battuto. Infornare con il forno preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti.

CHIARA (TUTTOCUCINA)

SANDWICH DI CHIARA

Tempo di Preparazione: 2 h circa

Ingredienti:

500 gr di farina Manitoba 150 gr di acqua 100 gr di latte a temp ambiente 90 gr di olio di semi 1 cubetto di lievito di birra 20 gr di zucchero 1 cucchiaino colmo si malto d'orzo (bene anche il miele) 10 gr di sale fino 1 uovo per pennellare

Nel boccale acqua, latte lievito sbriciolato, malto, olio a vel5 per 20''. Aggiungere la farina e il sale, impastare a vel 6 per 30'', se vedete che fatica a staccarsi dalle pareti del boccale aggiungere un pochino di farina dal foro mentre è in movimento. Poi 30'' a spiga. Far lievitare 45' , formare delle palline e sistemarle su carta forno distanti da loro, lasciar lievitare ancora 1 ora chiusi nel forno spento, pennellare la superficie con l'uovo battuto (così sono più belli, ma un'emulsione d'acqua e olio può sostituirlo). Cuocere a forno caldo 180° per 15-20'. Si possono fare anche i panini lunghi per hot-dog. Si possono congelare e lasciar rinvenire a temperatura ambiente. Belli anche come panini mignonne (grandi come una noce) farciti sia con salato che con dolce.

Suggerimenti Vorwerk:

Stupendi. Complimenti per i consigli.

TRECCIA DI PANE

200 GR DI FARINA MANITOBA E 200 GR DI FARINA "00", 240 GR DI LATTE, 40 GR DI BURRO, MEZZO CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA, UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO E 10 GR DI SALE.

Inserire nel boccale il latte, lo zucchero e il lievito:1 min 40° vel 2. Aggiungere il burro le farine e il sale: 1 min vel 6 e 1 min vel Spiga. Togliere dal boccale far lievitare fino a che non raddoppia. Prendere a questo punto l'impasto, dividerlo in tre parti uguali, e formare tre salami, fissare le tre estremità da una parte e formare una treccia. Fissare bene anche alla fine. Pennellare con un uovo sbattuto e a piacere cospargere con semi di sesamo. Far lievitare ancora per una mezz'oretta e cuocere in forno come si fa per il pane, stare attenti perchè subito imbiondisce a causa dell'uovo .E' ottimo sia per colazione con nutella o marmellata e sia per merenda con affettati e formaggi o come la fantasia suggerisce.

PANCAKES OLANDESE

Tempo di Preparazione: veloce
Ingredienti: 1 cup e 1/4 di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 3 cucchiaini di lievito, 1/2 cucchiaino di sale, 1 uovo sbattuto, 1 cup di latte, 2 cucchiai di olio di semi
Descrizione: Setacciare gli ingredienti asciutti. A parte unire quelli liquidi, poi in una volta versarli sugli ingredienti asciutti, mescolando solo per far assorbire i liquidi. Cuocere su piastra ben calda. Questi sono i classici da gustare con sciroppi vari ma ci sono, sul mio libro americano, diverse varianti, insaporiti con mela, salutistici ai cereali, alla svedese, al granturco, allo youghurt...
Suggerimenti Vorwerk: La ricetta è originaria dell'Olanda. La ripubblichiamo rivista nelle quantità.

PANCANASTA

700 gr. farina manitoba, 2 cubetti lievito birra; 7 uova; 200 gr. margarina; 1 misurino latte; 2 cucchiaini zucchero; sale q.b

Riscaldare il latte nel boccale 1 min. vel.1 a 40°. Unire il lievito 15 sec. vel.4 e poi uova, zucchero, margarina vel. 4 per 15 sec. Versare la farina e il sale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 3 e lavorare spatolando per 1 min. a vel. 6. Versare il composto in uno stampo imburrato alto circa 12 cm (quello del panettone) e lasciare lievitare per almeno 2 ore. A 2 cm dal bordo infornare e cuocere a 180° per circa 40 min. Far raffreddare, togliere dal contenitore, tagliarlo in dischi ed inserire il ripieno che può essere vario. Io faccio uno strato con salsa tonnata, uno con maionese, lattuga e prosciutto crudo, un altro con philadelphia e prosciutto cotto

oppure con formaggio spalmabile e verdure grigliate. Puoi scatenare la fantasia! Vi assicuro che è super

Suggerimenti Vorwerk:
La variante alla farina integrale "Pan canasta" pag. 42 da "Il buon profumo del Pane" da ottimi risultati.

PAN DOLCE CH

500 g farina
200 g latte (100 latte + 100 panna)
15 g lievito i birra
1 uovo e 1 tuorlo
50 g burro morbido
2 cucchiai zucchero
100 g uvetta
1 pizzico di sale

Sciogliere il lievito nel latte tiepido 5" vel 5 con lame in movimentoa vel 6 aggiungere 150-160 g di farina per ottenere un panetto morbido, controllare dal foro. Lasciare lievitare per circa 30' (dovrà essere cresciuta il doppio). Aggiungere il resto della farina, 1 uovo, ilburro,zucchero, sale e latte. Vel 6 per 20" e 1,30 di spiga. Lasciare sempre nel boccale a lievitare c.a 2 h. Nel frattempo lasciare ammorbidire l'uvetta nell'acqua. Allargare la pasta con le mani fino ad uno spessore di 1 dito, cospargere con l'uvetta e arrotolare l'impasto da sistemare in uno stampo da pancarrè leggermente unto di olio o burro, lasciare riposare ancora 30'.Spennellare la superficie con il tuorlo leggermente sbattuto con acqua. Mettere in forno freddo a 200° ventilato, per 10' poi abbassare a 170° e proseguire per 30'

PANE FRANCESE IMBOTTITO

40 g di olio,300 g di acqua, 1 cub. di lievito- 600 g di farina,10 g sale-

Autore: hemerita
Nel boccale:40 g di olio,300 g di acqua, 1 cub. di lievito-30 sec., vel. 6, 40°. Unire 600 g di farina,10 g sale-30 sec vel.7, 1 minuto vel. spiga. Togliere dal boccale,formare panetto e far lievitare 30/40 minuti. Sgonfiare l'impasto e formare tre "pagnottelle",seconda lievitazione per 30/40 minuti.A lievitazione avvenuta stendere ognuna delle tre pagnottelle dandogli forma ovoidale e farcire con fettine di salame o pancetta o prosciutto,pezzetti di olive nere,filetti crudi di peperone rosso,qualche pezzetto di peperoncino piccante.Formare dei filoncini, chiuderli "pizzicando" l'impasto e rivoltare la chiusura in modo che vada sotto.Far lievitare per la terza volta 30/40 m.Prima di infornare incidere i tre filoni con 3 tacche e spennellarli con uovo diluito in poco latte.Cuocere x 25 m. a 200°.E' una ricetta che ho avuto da una venditrice di Nicotera,sembra un procedimento lungo ma ti assicuro che il risultato è veramente degno di un consumato fornaio!

PANINI NAPOLETANI MARIELLA

Ingredienti: gr. 500 di farina, gr. 100 di patate lesse, gr. 50 di burro morbido, 2 uova,gr. 100 di latte, un cubetto di lievito, gr. 100 di prosciutto cotto, 8 wurstel, gr. 150 di provolone piccante, 1 pizzico di sale e pepe 1 cucchiaino di zucchero.

Procedimento: Inserire nel boccale le uova, il burro, il latte il lievito e 1 cucchiaino di zucchero, 30 sec. vel 4. Aggiungere patate, farina 1 pizzico di sale e pepe 30 sec. vel 6 e 1 min. vel spiga. Stendere l'impasto e farcirlo con il ripieno ottenuto tritando il prosciutto i wurstel e il provolone piccante vel 4 per 6 secondi. Arrotolarlo e tagliarlo a fette, farlo lievitare su una teglia con carta da forno per circa 1 ora. spennellare con latte e cuocere in forno caldo a 220 gradi per circa 20 minuti e questa volta Buon Appetito Un saluto a tutti Mariella.

PIADINA MAX

Ingr: 500gr farina,
50gr strutto,
250gr acqua,
un cucchiaino di sale,
mezzo cucchiaino di bicarbonato.

Inserite nel boccale acqua, strutto e sale: 1 min. 40° vel.4
Aggiungete farina e bicarbonato: 30 sec. vel.1 e 1 min. vel. SPIGA.
Stendete la pasta ottenuta in cerchi dello spessore di mezzo centimetro scarso e diametro di 20 centimetri circa.
Cuocete in una padella da ambo i lati, finche si dori la superficie.
La piadina accompagna qualsiasi piatto. Fa le veci del pane.
Farcitela con affettati, formaggi, verdura.
Nota
Questa ricetta me l'ha data la mia presentatrice....non so' chi l'abbia inventata ne se sia di qualcuno. Ce l'ho su un pezzo di carta fotocopiato quindi, se volete rivendicarla come vostra...fatemelo sapere e ci aggiungo il vostro nome!!!!!!

TARALLI PUGLIESI

300 GR. VINO BIANCO
1 CUCCHIAIO SCARSO DISALE
125 GR. OLIO DI OLIVA
750 GR. FARINA

Inserire nel boccale vino e sale 2' 40° vel1 Aggiungere olio e farina 40" vel % e 1' vel spiga. Dividere l'impasto in 3 parti = e inserire nel boccale uno alla vota. 1' vel spiga. Preparare i taralli di forma circolare, lessarli in abbondanteacqua salata e con un po' di olio scolarli quando vengono a galla e appoggiarli su un panno asciutto. Il giorno dopo cuocerli in forno caldo 220° 30'

TIGELLE

GR.500 FARINA
GR.100 STRUTTO

1 BUSTINA LIEVITO SECCO O 1 PANTTO DA 25 GR. LIEVITO DI BIRRA
1 CUCCHIAIO RASODI SALE
ML.200 CIRCA LATTE

Sciogliere il lievito in poco latte tiepido e aggiugere mezzo cucchiaino di zucchero. Lasciare riposare qualche minuto poi aggiugere la farinafacendo una fontana, il sale, lostrutto lasciato ammorbidire e il latte tanto da ottenere un impasto morbido. Lasciare riposare per 1 1/2 ora poiriprendere e fare delle palline.Scaldare il testo per piadine posare le palline e cuocere con il coperchio chiuso.Girare ogni tanto Cuocere 10-12 '.
Con qs dose si ottengono circa 18 tigelle

PIADA ROMAGNOLA SENZA STRUTTO

680 g. di farina, 120 g. di olio, 80 g. di latte, 200 g. di acqua (i liquidi devono essere 400 g. in tutto), 1 cucchiaino scarso di bicarbonato, 1 cucchiaio di sale.

Inserire nel boccale i liquidi 1 minuto 40° vel. 1, aggiungere bicarbonato, sale e farina vel. 5/6 per 30 secondi, poi 1 minuto e mezzo vel. spiga.

Suggerimenti Vorwerk:
Di olio ne abbiamo messo solo 80 gr. e abbiamo aumentato di circa 30 gr. il latte. E' buona.

PIZZETTINE OLI

PIZZETTINE 250G. DI FARINA 250GR. DI MOZZARELLA 20GR. DI SALE 60GR. DI ACQUA 1 CUBETTO DI LIEVITO 30 POMODORINI A CILIEGIA ORIGANO E SALE Q. B.

Pizzettine ingredienti :nel boccale lievito e mozzarella 20 s. vel. 4 poi introdurre tutto il resto 30 s. v. 8(lasciare riposare una ora) formare delle palline come acini di uva introdurre con le dita nel centro di queste palline ½ pomodorino ciliegina infornarle a forno preriscaldato e spruzzarle con origano e sale a forno caldo per 10/ 15 minuti a 180 200°

SALATINI D'UNGHERIA DI CHIARA

Ingredienti: 250 gr di farina 80 gr di ricotta di pecora 130 di burro morbido 1 uovo intero e 1 tuorlo 20 gr di lievito di birra Per spennellare: 20 gr di panna liquida ½ cucchiaino di succo di limone 1 tuorlo 100 gr di formaggio affumicato (es. provola)

Descrizione: Tritare il formaggio e vel 5 per 10-15” e mettere da parte. Sbriciolare il lievito nel boccale, aggiungere le uova, la ricotta e il burro morbido,

frullare pochi secondi a vel 4. Inserire la farina e aiutarsi con la spatola per 30” a vel 5. Se sembra troppo morbida aggiungere dal foro con lame in movimento un pochino di farina. Stendere la pasta su un piano infarinato ad uno spessore di circa ½ centimetro e tagliare delle piccole forme a triangolo o quadrato. Spennellare con la panna, il limone e il tuorlo sbattuti insieme, e mettere sopra il formaggio affumicato, cuocere a forno caldo 180° per 15’ circa. Meglio se non lievitano troppo fuori dal forno. Buoni sia caldi che freddi.

Suggerimenti Vorwerk: Superbi!